



## 2012 Malanser Pinot Noir

Grand Cru, Adolf Boner Completer Kellerei

Limitierter Grand Cru aus Malans

### Descrizione del vino:

Giani Boner von der Completer- Kellerei Adolf Boner hat diesen Grand Cru aus Malans, einer der vier Gemeinden der Bündner Herrschaft, mit feiner Hand gekeltert.

### Nota di degustazione:

Rubinrote Farbe, violette Akzente. Pinot Noir-typische Nase nach kleinen, roten Kirschen, Himbeeren und etwas Würze, auch gut gebackenes Ruchbrot und Bourbon-Vanille. Am Gaumen kleine, reife Erdbeeren und Heidelbeeren, sehr animierend und von feiner Eleganz; eine gut unterstützende Frische ergänzt die feinfruchtige Aromatik aufs Schönste; sanfte Röstaromen führen ins langanhaltende Finale.

### Abbinamenti:

Wir empfehlen diesen Wein zu Rehschnitzel, Kalbskotelett, Zürcher Geschnetzeltem, Filet Wellington und Tartar. Toll auch zu Halbhartkäse und Fondue Chinoise.

### Consigli per il consumo:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

<b>Paese d'origine:</b>	Svizzera
<b>Regione:</b>	Grigioni
<b>Sottoregione:</b>	Malans
<b>Produttore:</b>	Boner
<b>Valutazioni:</b>	Score 18/20
<b>Vinificazione:</b>	12 Monate in Barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Maturità:</b>	Jetzt bis 2020
<b>Varietà d'uva:</b>	95% Pinot Noir, 5% Shiraz
<b>Numero di articolo:</b>	0656412

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Malanser Pinot Noir

Grand Cru

Adolf Boner Completer Kellerei

<b>Origine:</b>	Svizzera
<b>Valutazioni:</b>	Score 18/20
<b>Varietà d'uva:</b>	95% Pinot Noir, 5% Shiraz
<b>Maturità:</b>	Jetzt bis 2020
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	12 Monate in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Servizio:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.